

Cicha Woda

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **143**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (68.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.88 kg (17.3%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.2%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (4.6%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	31.25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	31.25 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	62.5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	62.5 g	15 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	62.5 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Ahtanum	62.5 g	30 min	5 %
Whirlpool	Cascade	62.5 g	30 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------

Notatki

- Chmienie Hop Stand
78-71 stopni - stop chłodzenie dodajemy chmiele - przerwa 30-40min,
Chłodzenie do 30 stopni
Chmienie na zimno: Hopzoil Juicy Fruitbomb™ Blend 2,5 ml - 1ml/20l rozrobiony w 5ml spirytusu 60%
9 gru 2020, 16:14